چکوال کی مشہور سوغات "حلوہ" دنیا بھر میں مشہور ہے

شادی بیاہ اور دیگر تقریبات پہ پکایا جانا والا چکوالی حلوہ اپنے ذائقے اور ماہر کاریگروں کی خاص تیاری کے باعث دنیا بھر میں مشہور ہے،

چکوالی اسے جہاں خود پسند کرتے ہیں وہیں اپنے پیاروں کو تحفے کے طور پر بھی بھیجتے ہیں. چکوال کی تاریخ صدیوں پرانی ہے،

اس شہر کی روایات آج بھی زندہ ہیں،چکوالی حلوہ نہ صرف چکوال کی سوغات ہے بلکہ وقت گزرنے کیساتھ ساتھ اس سوغات کی مانگ میں اضافہ ہوا ہے

اور چکوالی حلوے کے ذائقے میں بھی مذید چاشنی آئی ہے۔ یہی وجہ ہے کہ اسے نہ صرف چکوال میں بسنے والے بلکہ دیگر شہروں اور ملکوں کے لوگ بھی بے حد پسند کرتے ہیں.

اجزاء

سوجی 100گرام

چینی 250گرام

دودھ لیٹر

گھی 250ملی لیٹر

بالائی 100گرام

کھویا 100گرام

بادام گری 25گرام

پستہ 40گرام

زعفران پسا ہوا آدھی چٹکی

سبز الائچی چار عدد

کیوڑا ایک چمچ

اشرفیاں حسب ضرورت

ترکیب:

سوجی کو دودھ میں اچھی طرح سے حل کر لیجئے۔

بالائی اور کھویا پھینٹ کران کو بھی دودھ میں حل کر لیجئے۔

پھر زعفران ڈال کر ملا لیجئے۔

ایک کھلے منہ کے برتن میں گھی کڑ کڑا ئیے۔

سبز الائچیاں ڈال کر بھونئے اب چینی ڈال دیجئے اور اتنی

دیر چمچ چلا کر پکاتے رہیے کہ بادامی رنگ کی ہو جائے ۔

اب اس میں دودھ کا حل شدہ مرکب ڈال دیجئے۔

اور برابر چمچ چلاتے رہیے۔ جب چینی کا پانی خشک ہوجائے۔

شیرہ گاڑھا ہو کر جذب ہو جائے۔ دودھ خشک ہو جائے اور

گھی چھوڑ دے تو کیوڑا ڈال کر اتار لیجئے۔ اشرفیاں مربہ ڈال
کر چند منٹ تک ڈھکا رہنے دیجئے۔

ا س پر چاندی کے ورق لگائیے

اوپر پستہ اور بادام باریک کاٹ کر چھڑک دیجئے۔

چاہیں تو اور کھویا ڈال دیں

سوجی اور دودھ کا مزے دار چکوالی حلوہ تیار ہے۔

0307-8162003